



## БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ РОТОРНОДИНАМІЧНИЙ АГРЕГАТ-ГОМОГЕНІЗАТОР

Агрегат-гомогенізатор застосовується в харчовій промисловості для:

- виробництва молочних продуктів (відновлення сухого молока, гомогенізація молока, сметани, йогуртів і т.д.);
- гомогенізації водожирових сумішей при виробництві масел, маргаринів і майонезів;
- гомогенізації сировини при відновленні фруктових і овочевих соків і їх сумішей, виробництві паст та кетчупів та ін.

Агрегат-гомогенізатор є машиною гідродинамічного принципу дії, в якій одночасно реалізується декілька процесів:

- інтенсивне гідродинамічне перемішування робочого середовища з високим ступенем гомогенізації;
- перекачування робочого середовища через проточну частину агрегату;
- гідродинамічний розігрів робочого середовища.



Інтенсивне гідродинамічне перемішування і розігрівання відбувається в результаті формування в проточній частині агрегату інтенсивних вихрових структур, що дозволяє реалізувати процес гомогенізації на рівні 5 мкм. Перекачування готового продукту відбувається за рахунок відцентрових сил, що виникають при розгоні рідини робочим колесом.

Основною перевагою агрегату є його багатофункціональність, що дозволяє замінити технологічну лінію, яка складається з трьох вузькофункціональних машин: мішалка, нагрівач і насос.

Експлуатація одного агрегату замість трьох дозволяє істотно знизити витрати на електроенергію та зменшити кількість обслуговуючого персоналу. Крім того агрегат має менші масогабаритні розміри в порівнянні з аналогами, що дозволяє використовувати агрегат на обмежених площах.

### Основні технічні показники агрегату

Назва параметру	Значення
Потужність агрегату, кВт	15-22
Габаритні розміри, м	1,0x0,5x0,5
Продуктивність, т/год	до 10
Вміст твердої фази, %	не більш 30
Матеріал ємності та проточної частини	12X18H10T
Кількість обслуговуючого персоналу, чол.	1